

Kücheninventar Großküche im Hermann-Kupsch-Haus

Sehr geehrte Gäste,

in diesem Dokument finden Sie eine Übersicht, welche Gegenstände & Materialien in der Großküche vorhanden sind. Bitte beachten Sie auch die Aufstellung, welche Dinge Sie selbst mitbringen sollten:

In der Küche NICHT vorhanden und bitte mitzubringen sind:

Abtrockentücher.....	☐
Spüllappenlappen.....	☐
Küchenschwämme	☐
Spülbürste.....	☐
Spülmittel.....	☐
Scheuermilch.....	☐
Allzweckreiniger zum Boden reinigen.....	☐
Waschmittel für Waschmaschine.....	☐
Küchenpapierrollen, Alufolie, Frischhaltefolie.....	☐
"Dosen / Boxen" zum Einpacken der offenen Lebensmittel	☐
Müllbeutel in verschiedenen Größen sowie Müllsäcke 120 L	☐

Unsere Großküche im Hermann-Kupsch-Haus ist für bis zu 170 Personen ausgestattet. Entsprechendes Geschirr finden Sie in den Speisesälen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie das Inventar aufgeteilt nach:
Ausstattung, Vorbereitung, Kochen, Servieren und Sonstiges

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter.

Marina Polifka, Küchenleitung

Ausstattung:

- 1 x Kippfanne
- 1 x 4 große Elektrokochfelder
- 1 x Druckkochkessel
- 1 x Rational - Vario Cooking Station
- 1 x Rationalofen
- 1 x Besteckpoliermaschine
- 1 x Kühlhaus
- 1 x kleiner Tiefkühlschrank
- 1 x Tiefkühltruhe
- 1 x Gewerbegeschirrspülmaschine (keine Mittel notwendig)
- 1 x Mikrowellengerät mit Abdeckhaube und Hochstellgitter
- 2 x Kaffeemaschine
- 1 x Wasserkocher
- 1 x Küchenwaage, digital
- 1 x Dosenöffner für große Dosen
- 2 x Müllbehälter, rund (Restmüll / Biomüll)
- 1 x Müllständer (Gelbe Säcke)

Vorbereiten:

- 11 Messer verschiedene Größen
- 1 Allzweckmesser, klein (Wellenschliff)
- 3 Gemüsemesser
- 2 Brotmesser
- 1 Messerschärfer
- 5 Schneidebretter, groß
- 3 Schneidebretter, mittel
- 3 Schneidebrette klein
- 20 Edelstahlschüsseln verschiedener Größen
- 2 Durchschlag / Sieb, groß
- 2 Durchschlag / Sieb, klein
- 9 Messbecher (2x3L/2x2L/1x1L)
- 1 Handrührgerät mit verschiedenen Aufsätzen
- 1 Standreibe
- 2 Spitzsiebe
- 5 Sparschäler
- 3 Teigkarte
- 1 Teigrädchen
- 6 Teigschaber unterschiedliche Größe
- 2 Pinsel (Silikon)
- 1 Tomatenausstecher
- 1 Gemüsekuiter mit verschiedenen Einsätzen
- 1 mittlere Box mit verschiedenen Wendern / Zangen / Pizzaschneider

Kochen

Edelstahl- Formen für Rational (GN-Behälter)

- 10 GN- Gitter
- 1 GN- Behälter, tief
- 9 GN-Behälter, flach
- 8 GN-Behälter, flach (½)
- 6 GN-Behälter, flach (¼)
- 6 GN-Behälter, mittel
- 7 GN- Deckel
- 4 GN- Deckel (½)
- 2 GN- Deckel (¼)
- 1 GN-Siebbehälter, tief
- 3 GN-Siebbehälter, mittel
- 3 Induktionstöpfe plus Deckel
- 1 Pfanne, mittel
- 1 Stilkasserolle
- 1 Besteckkorb mit 3 Kochlöffel, 5 Pfannenwender
- 5 Töpfe mit Deckel, groß
- 2 Kochlöffel, Holz
- 7 Schneebesen, diverse
- 1 Fleischgabeln groß
- 3 Schöpfkellen, groß
- 1 Salatschleuder
- 16 Pizzableche eckig rot

Servieren

- 10 Buffetplatten
- 5 Edelstahlplatten klein
- 33 Porzellanschüsseln
- 12 Melaminschüsseln, groß
- 21 Melaminschüsseln, klein
- 11 Melaminschüsseln, mittel
- 11 Glasschüsseln groß
- 20 Glasschüsseln klein
- 20 Glasschüsseln mittel
- 6 Brotkörbe, rechteckig
- 20 Brotkörbe, rund
- 15 Edelstahlkannen mit Deckel
- 1 Edelstahlkannen ohne Deckel
- 10 Glaskrüge mit Deckel
- 30 Plastikkrüge
- 4 Thermoskannen, grau Spülmaschinenfest
- 20 Thermoskannen, rot Spülmaschinenfest
- 7 Milchkännchen mit Deckel
- 14 Vorlegegabeln/ Fleischgabeln
- 14 Vorlegelöffel, groß
- 1 Eierzange

Servieren (Fortsetzung)

- 13 Nudelzangen
- 17 Suppenschöpfer
- 1 Salzstreuer
- 2 Pfefferstreuer
- 6 Zuckerstreuer, zweiteilig
- 16 Korkuntersetzer
- 9 Serviettablets, rechteckig (mittel)

Sonstiges

- 2 Flaschenöffner
- 2 Kunststoff- Wannen, flach
- 1 Kunststoff- Wannen, groß
- 1 Kunststoff-Wannen, klein (Biomüll)
- 2 Scheren
- 2 Trichter
- 1 Tee- Ausgabebehälter

1 Kaffee- und Wasserstation (Festinstalliert im Gang vor der Küche)

Weitere Infos für das Küchenpersonal:

Selbstversorger Küchenreinigung bei Abreise

Wir bitten darum die Küche so zurückzugeben, wie Sie die Küche übernommen haben. Dazu gehört zunächst, dass Sie **alle** Lebensmittel, auch Gewürze, aus der Küche, dem Kühlhaus, dem Trockenlager, der Kühltruhe und dem Gefrierschrank entnehmen und alles an Kücheninventar nach Beschriftung einräumen.

Folgende Reinigungsarbeiten sind durchzuführen:

Kühlhaus:

Regale abwischen, Fußboden wischen

Trockenlager:

Regale abwischen, Fußboden wischen

Kühltruhe:

Ausschalten, auswischen, Fußboden im Vorraum wischen

Gefrierschrank:

Die benutzten Schubladen in der Spülmaschine reinigen und nach dem Abkühlen wieder einsetzen, Schrank nicht abtauen, außen abwischen

Küche:

Kessel, Vario - Cooking - Station und Kippbratpfanne sollten nach jedem Gebrauch gereinigt sein, somit sind keine extra Reinigung mehr notwendig. Geräte nur mit Spülmittelwasser reinigen.

Rational Ofen:

Mit feuchtem Lappen innen auswischen – **nichts** Scheuerndes oder Kratzendes verwenden (Grundreinigung innen wird vom Hauspersonal übernommen)
Außenseite mit Spülmittelwasser reinigen, danach abtrocknen.

Herd mit den 4 Kochplatten:

Platten gründlich reinigen

Arbeitsflächen:

Fliesenspiegel über Arbeitsbereichen abwischen
Mit Spülmittel reinigen, trockenreiben
Schubladenfronten (Griffspuren) entfernen

Bodenabläufe:

Gitter reinigen (können in der Spülmaschine gereinigt werden, als allerletzter Spülgang)
Edelstahlwanne mit Scheuermilch reinigen, abwaschen, Gitter wieder einsetzen

Alle Abfalleimer reinigen und trockenreiben

Spülmaschine ablassen und nach Anweisung reinigen

Alle Spülbecken gründlich mit Scheuermilch reinigen

Bereich um die Spülmaschine mit Scheuermilch reinigen, nicht in die Maschine laufenlassen, sondern abwaschen, trockenreiben

Fußboden gründlich wischen, auch unter den Regalen

Zum Reinigen der Regalflächen und Fronten kann Wasser mit Spülmittel verwendet werden.
Zum Wischen des Fußbodens sind Schrubber, Abzieher und Eimer im Nebenraum.

Rechnen Sie mit ca. 3-4 Std. Arbeitszeit.

Die im Anschluss notwendige Desinfektion der Küche nach dem Infektionsschutzgesetz wird vom Hauspersonal des Freizeitentrums vorgenommen.